Kleine gekrönte Baked-Potatoes

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (4-6 Personen)

- » 1,7kg kl. Kartoffel(n)
- » 2 Ei(er)
- » 1 Bd. Dill
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 200g Saure Sahne
- » 250g Vollmilchjoghurt
- » 250g Magerquark
- » 2 Matjesfilet(s)
- » 2 Saure Gurken
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 TL Senf
- » Salz & Pfeffer
- » 2 TL Curry
- » 50g Cabanossi
- » 8 schwarze Oliven
- » 8 Stck. Mandarine(n)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln gut waschen. Auf dem Backblech im heißen Ofen bei 175°C ca. 40min backen. Kartoffeln auskühlen lassen.

2. Eier hart kochen. Abschrecken, schälen, auskühlen. Kräuter waschen und, bis auf etwas, getrennt fein schneiden. Saure Sahne, Joghurt und Quark glatt verrühren. Die Creme dritteln.

3. Mit Matjes und Dillcreme: Filtes abspülen, klein schneiden. Gurken in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Senf und Dill unter eine Portion Creme rühren, würzen. 8 Backkartoffeln etwas aufbrechen, in die Förmchen setzen. Mit vorbereiteten Zutaten garnieren.

4. Mit Cabanossi und Oliven: Wurst in Scheiben schneiden. Schnittlauch und Petersilie unter eine Portion Creme rühren. 8 Kartoffeln mit Creme füllen und mit den vorbereiteten Zutaten garnieren. Oliven darauf spießen.

5. Mit Eiersalat und Mandarinen: Eier würfeln. Mit Curry unter Rest Creme rühren, abschmecken. 8 Kartoffeln mit Eiersalat und Mandarinen anrichten.

Nährwerte: 640kcal/E31g/F27g/KH65g pro Portion

angelegt am: 03.05.2005 Rezept-Nr: 1895

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke